

Sałatka warstwowa



Autor: **EIMar**

Przepisów: **236** Ocena: **2644**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 woreczki ryżu
- 1 duży filet z kurczaka
- 8 ogórków konserwowych z chili
- 2 kolorowe papryki
- 6 jajek
- 1 puszka groszku
- 1 puszka kukurydzy
- 1 pęczek szczypiorku
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka przyprawy do kurczaka
- 4 łyżki majonezu
- 3 łyżeczki musztardy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować w osolonej wodzie, wystudzić.
Filet z kurczaka pokroić na małe kawałeczki i podsmażyć na oleju z przyprawą do kurczaka. Po podsmażeniu przełożyć na ręcznik papierowy, aby osączyć z tłuszczu. Paprykę opłukać, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w drobna kostkę. Ogórki pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo, i pokroić w drobną kostkę (można też pokroić i jest nawet prościej siatką do krojenia). Groszek i kukurydze odsączyć z zalewy. Majonez wymieszać z musztardą, solą i pieprzem.
- 2 Sałatka najlepiej prezentuje się w naczyniu szklanym.
Na spód naczynia wsypujemy jeden woreczek ryżu, równo rozprowadzając po dnie, uważając aby nie pobrudzić za bardzo ścianek miski. Na ryż kładziemy połowę podsmażonego fileta, później warstwami kładziemy warzywa i jajka ale tylko połowę. Jak ułożymy wszystkie warzywa dajemy warstwę majonezu, możemy posypać też odrobina soli i pieprzu. Następnie robimy drugą warstwę ryż, kurczak warzywa, majonez, górę sałatki warstwowej posypujemy pokrojonym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: